

## Calendario d'Avvento – 8 dicembre 2016

Oggi, giorno dell'Immacolata, in alcune case è tradizione cucinare la torta di pane. *Par la Madòna a fém sémpru la tórta da pán*, che per questo in alcune località si dice anche *tórta da la Madòna*, o ancora *tórta di Martiri* (Santi Martiri, a Camorino), *tórta da san ròcch* (torta di S. Rocco), *tórta di sant*, oppure *tórta da cá*.

Più diffusa è l'usanza di preparare la torta di pane in occasione del 15 agosto, un'altra festa dedicata alla Madonna. Ai tempi la torta veniva preparata nelle case e poi portata al forno comunale di legna per farla cuocere. A Gribbio, una zona ben conosciuta dagli orientisti, la torta si cuoce ancora oggi nel forno comunale, che si trova proprio al centro del paese, nei giorni precedenti il 15 di agosto.

I modi per fare la torta di pane sono tantissimi, come quelli del minestrone. Affinché riesca bene occorrono 13 ingredienti (il 13, numero magico, propizia la riuscita del dolce) e non deve mai mancare un goccio di grappa nostrana. C'è chi mette ad ammolare il pane raffermo nel latte e chi nell'acqua, chi mette la frutta candita e chi la mela grattugiata, chi tanto, chi poco cacao, chi lo zucchero vanigliato e chi lo lascia via. Le discussioni se sia meglio usare scaglie di mandorle per decorarla o i pinoli lasciano oggi spazio ad un ragionamento economico, perché i pinoli costano ormai quasi come i tartufi. Per dire quanto sia ancora radicata la tradizione in Ticino, basterà ricordare come un paio di anni fa, alla vigilia di Ferragosto, all'Ipermercato Coop di Canobbio, il più grande del Ticino, lo scaffale dei pinoli era completamente vuoto.

Se non avete gli ingredienti per la torta di pane, oggi è anche il giorno ideale per fare i biscottini natalizi, oppure per provare qualche nuova ricetta di torte, da realizzare per una delle tante buvette delle gare agetine del prossimo anno.

Buone infornate a tutti.

